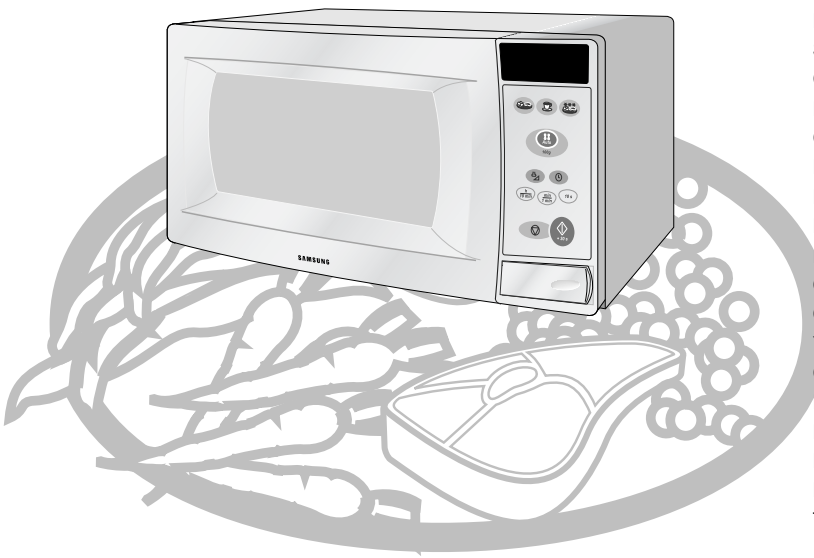
SAMSUNG

Mikro dalga fırın

Kullanım Kılavuzu ve Yemek Pişirme Rehberi

M1630N / M1610N



Hızlı Referans Kılavuzu....2
Fırın....3
Aksesuarlar....3
Kontrol Paneli....4
Bu Kılavuzun Kullanılması....5
Güvenlik önlemleri....5
Mikro Dalga Fırının Kurulumu....7
Saat ayarı (M1630N)....7
Mikro Dalga Fırının Çalışması....8
Fırının Düzgün Çalışma Kontrolü....8
Şüpheniz Olduğunda veya Bir Sorun Meydana Geldiğinde Yapılması Gerekenler....9
Pişirme/Isıtma....9
Güç Seviyeleri....10
Pişirme İşleminin Durdurulması....10
Pişme süresinin ayarlanması....11
Hızlı Isıtma Özelliğinin Kullanılması (M1630N)....11
Hızlı Isıtma Ayarları (M1630N)....12
Otomatik Çözme Özelliğinin Kullanılması (M1630N)....12
Otomatik Çözme Ayarları (M1630N)....13
Yiyeceklerin Manuel Olarak Çözülmesi (M1610N)....13
Çok Kademeli Pişirme (M1630N)....14
Pişirme Tabağı Rehberi....15
Pişirme Rehberi....16
Mikro Dalga Fyrynyn Temizlenmesi....20
Mikrodalga Fyrynyn Muhafazasy ve Onarymy....21
Teknik özellikler....21

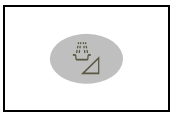
Code No.: DE68-01845N

Hızlı Referans Kılavuzu

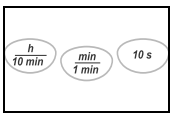
TR

Model : M1630N

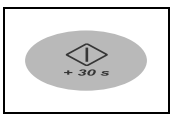
Yemek pişirmek istediğinizde



1. Yemeği fırına koyun.
düğmesine bir veya daha fazla kez basarak güç seviyesini seçin.

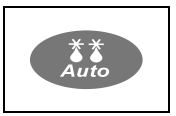


2. **10min, 1min** veya **10s** düğmelerine gerektiği kadar basarak pişirme süresini seçin.

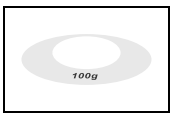


3. düğmesine basın.
Sonuç: Pişme işlemi başlar.
Pişme işlemi tamamlandığında fırın dört kez öter.

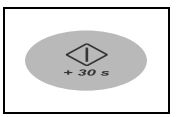
Yemeği çözmek istediğinizde



1. Donmuş yemeği fırına koyun.
Auto ( ) düğmesine basýn.
Sonuç: Şu simge görünür:( )

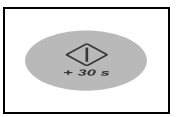


2. **100g** düğmesine gerektiği kadar basarak ağırlığı seçin.



3. düğmesine basın.

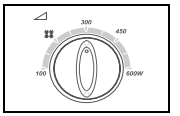
Ekstra süre ilave etmek istediğinizde



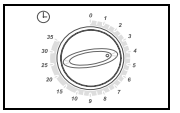
1. Yiyeceği fırında bırakın.
Eklemek istediğiniz her ekstra 30 saniye için **+30** düğmesine bir veya daha fazla kez basýn.

Model : M1610N

Yemek pişirmek istediğinizde

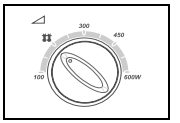


1. Yemeği fırına koyun.
PÝÞÝRME GÜÇ düğmesini çevirerek güç seviyesini seçin.

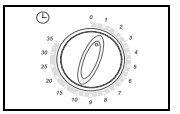


2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek pişme süresini seçin.

Yemeği çözmek istediğinizde

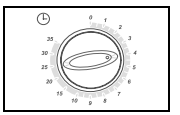


1. **PİŞİRME GÜÇ** düğmesini ( ) konumuna çevirin.



2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek uygun süreyi seçin.

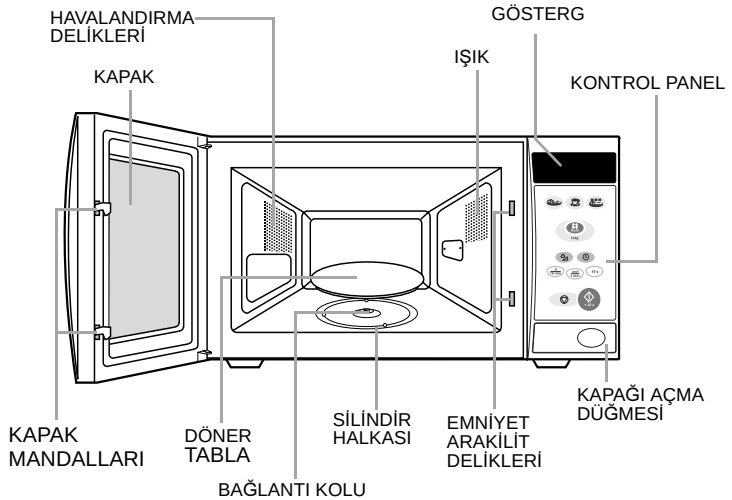
Pişme süresinin ayarlanması



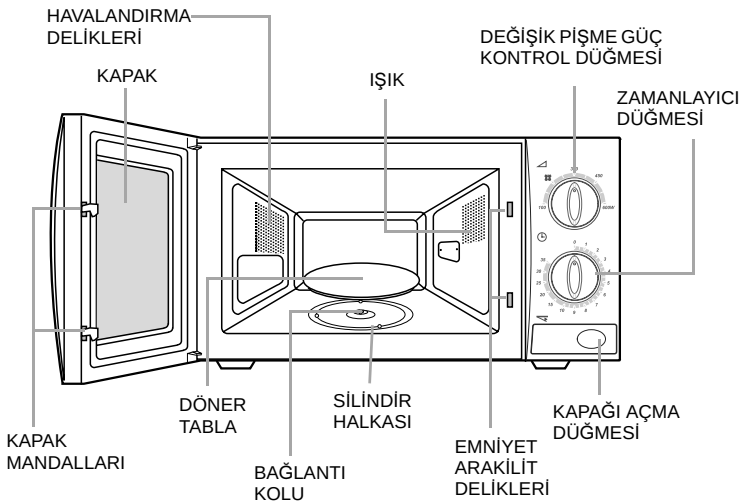
1. Yemeği fırında bırakın.
TIMER düğmesini istediğiniz süreye çevirin.

Fırın

Model : M1630N

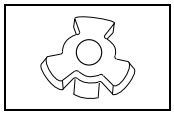


Model : M1610N

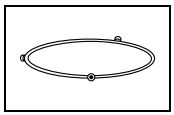


Aksesuarlar

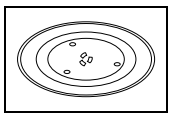
Satın aldığınız modele bağlı olarak, cihazla birlikte değişik şekillerde kullanılabilen birkaç aksesuar verilmiştir.



1. **Bağlantı kolu**, fırının tabanındaki hareket milinin üstüne yerleştirilmiştir.
   Amaç: Bağlantı kolu, döner tablayı döndürür.



2. **Silindir halkası**, fırının ortasına yerleştirilmelidir.
   Amaç: Bu halka, döner tablayı destekler.



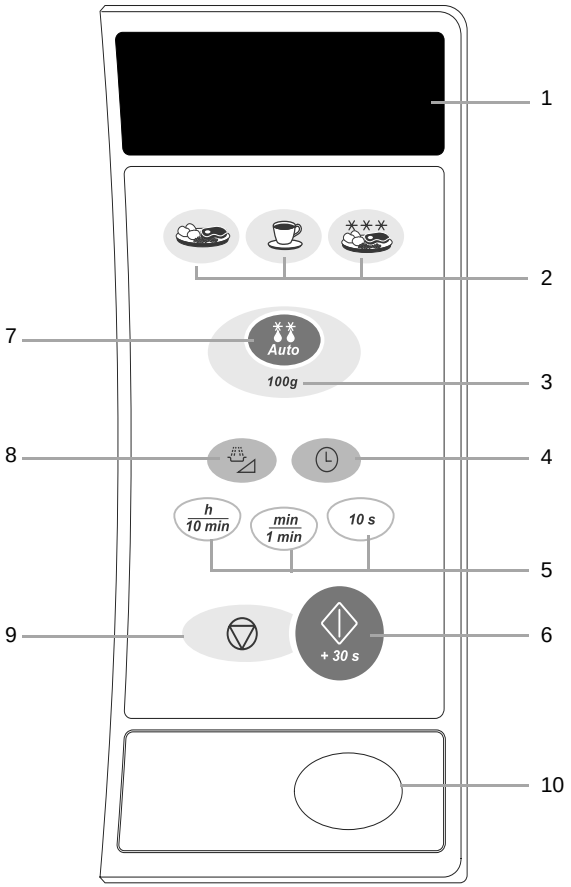
3. **Döner tabla**, merkezi, bağlantı koluna takılacak şekilde silindir halkası üstüne yerleştirilmelidir.
   Amaç: Döner tabla ana pişme yüzeyi olarak işlev görür. Temizleme amacıyla kolayca çıkarılabilir.

☛ Silindir halkası veya döner tabla olmadan mikro dalga fırını **ÇALIŞTIRMAYIN.**

Kontrol Paneli

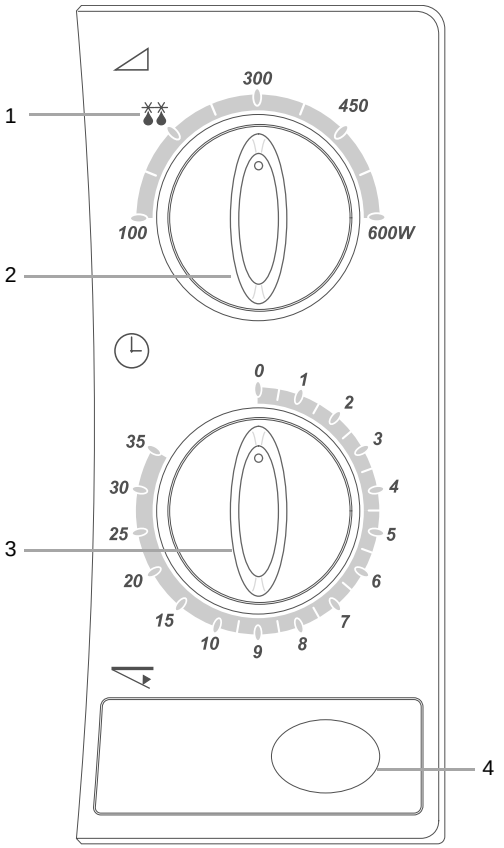
TR

Model : M1630N



1. GÖSTERGE
2. HIZLI ISITMA SEÇİM DÜĞMESİ
3. AĞIRLIK SEÇME DÜĞMESİ
4. SAAT AYAR DÜĞMESİ
5. ZAMAN AYAR DÜĞMESİ
6. BAŞLATMA DÜĞMESİ
7. OTOMATİK ÇÖZME ÖZELLİĞİNİ SEÇME DÜĞMESİ
8. MİKRO DALGA FIRIN MODUNU SEÇME DÜĞMESİ
9. DURDURMA/İPTAL DÜĞMESİ
10. KAPAĞI AÇMA DÜĞMESİ

Model : M1610N



1. ÇÖZME DÜĞMESİ
2. PİŞME GÜÇ KONTROL DÜĞMESİ
3. ZAMANLAYICI DÜĞMESİ
4. KAPAĞI AÇMA DÜĞMESİ

Bu Kılavuzun Kullanılması

Bir SAMSUNG mikro dalga fırın satın almış durumdasınız. Kullanma kılavuzu, mikro dalga fırını kullanarak yiyecek pişirme ile ilgili faydalı bilgiler içermektedir.

- ***Güvenlik önlemleri***
- ***Uygun aksesuarlar ve pişirme kapları***
- ***Faydalı pişirme ipuçları***

Kapağın içinde, üç temel pişirme işlemini açıklayan bir hızlı referans tablosu göreceksiniz.

- ***Yiyeceklerin pişirilmesi***
- ***Yiyeceklerin çözülmesi***
- ***Ekstra pişme süresinin ilave edilmesi***

Kitapçığın ön tarafında fırının şekillerini ve daha da önemlisi, düğmeleri kolayca bulmanızı sağlayan kontrol panelini göreceksiniz. Adım adım işlemler, iki farklı sembol kullanmaktadır.

Önemli Not

AŞIRI MİKRO DALGA FIRIN ENERJİSİNE MARUZ KALMAYI ÖNLEME İLE İLGİLİ ÖNLEMLER

Aşağıdaki güvenlik önlemlerine uyulmaması, zararlı mikro dalga fırın enerjisine maruz kalmanıza neden olabilir.

(a) Hiçbir koşulda, kapak açıkken fırın kullanılmaya çalışılmamalı, ara kilit (kapak mandalları) kurcalanmamalı veya emniyet arakilit deliklerine her hangi bir şey sokulmamalıdır.

(b) Fırın kapağı ile ön yüz arasına her hangi bir cisim yerleştirmeyin veya conta yüzeyleri üzerinde kir birikmesine izin vermeyin. İlk kullanımdan sonra ıslak bir bezle temizleyerek ardından yumuşak ve kuru bir bezle silerek kapak ve kapak conta yüzeylerini temiz tutun.

(c) Üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir fırın teknisyeni tarafından onarılmadan, hasarlı bir fırını kullanmayın. Fırın kapağının düzgün kapanması ve aşağıdaki parçaların hasar görmemiş olması oldukça önemlidir :
(1) Kapak, kapak contalar ve conta yüzeyleri
(2) Kapak menteşeleri (kırık veya gevşek)
(3) Elektrik kablosu

(d) Fırın, sadece üretici tarafından eğitilmiş yetkili bir fırın teknisyeni tarafından onarılmalı veya ayarlanmalıdır.

Güvenlik önlemleri

TR

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER DİKKATLİ OKUYUN VE İLERİDE YARARLANMAK İÇİN SAKLAYIN.

Yiyecekleri mikrodalga fırında pişirmeden önce, aşağıdaki önlemleri aldığınızdan emin olun.

1. Fırında metal kaplar **KULLANMAYIN**.
- Metal kaplar
- Altın veya gümüş işlemeli tabaklar
- Şiş, çatal vs.

Sebebi: Elektrik arkı veya kıvılcım oluşarak fırına zarar verebilir.

2. Aşağıdaki maddeleri **ISITMAYIN**:
- Hava geçirmeyen veya vakumlu şişe, kavanoz, kaplar
  Örneğin) Bebek maması kavanozları
- Hava geçirmeyen yiyecekler
  Örneğin) Yumurta, kabuklu fındık, domates

Sebebi: Basınç artışı, patlamalarına sebep olabilir.
İpucu: Kapakları açın ve kabuklarını vs soyun.

3. Mikrodalga fırını boşken **KULLANMAYIN**.
Sebebi: Duvarlar hasar görebilir.
İpucu: Her zaman fırının içinde bir bardak su bırakın. Su, kaza ile boş fırını çalıştırdığınızda mikro dalgaları emecektir.

4. Arka havalandırma deliklerini bez veya kağıt benzeri cisimlerle **KAPATMAYIN**.
Sebebi: Fırından sıcak hava çıktığından, bez veya kağıt alev alabilir.

5. Tepsileri, fırından çıkarmak için daima eldiven kullanın.
Sebebi: Bazı kaplar, mikrodalgaları emerler ve ısı her zaman yiyecekten tabağa geçer. Kaplar bu yüzden sıcak olacaktır.

6. Isıtma devrelerine veya fırın duvarlarının iç tarafına **DOKUNMAYIN**.
Sebebi: Bu duvarlar, sıcak gibi görünmeseler bile, pişme işlemi sonunda dahi yanmalara sebep olacak kadar sıcak olabilir. Yanıcı maddelerin, fırının iç yüzeyi ile temas etmesine izin vermeyin. İlk önce fırının soğumasını bekleyin.

7. Fırında yangın çıkma riskini azaltmak için:
- Yanıcı maddeleri fırında saklamayın.
- Kağıt veya plastik ambalajlardaki bağlantı iplerini çözün.
- Fırını, gazeteyi kurutmak için kullanmayın.
- İçine duman girdiğinde kapağı açık bırakın ve fırını kapatıp fişini prizden çekin.

TR

8. Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken dikkatli olun.
- Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 saniye bekleyin.
- Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini mutlaka yapın.
- Isıttıktan sonra, kabı tutarken dikkatli olun. Kap çok sıcak ise, yanmalar meydana gelebilir.
- Gecikmeli kaynama tehlikesi vardır.
- Gecikmeli kaynamayı ve olası yanmayı önlemek için, içeceklerin içine plastik bir kaşık koymalısınız ve ısıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırmalısınız.
  Sebebi: Sıvıların ısıtılması işlemi sırasında kaynama noktasında gecikme olabilir; bu da, kap fırından çıkarıldıktan sonra kaynama işleminin başlayabileceği anlamına gelir. Kendinizi yakabilirsiniz.
- Yanma durumunda, aşağıdaki **İLK YARDIM** talimatlarını takip edin:
  * Yanan bölgeyi, en az 10 dakika soğuk suyun içine sokun.
  * Temiz ve kuru bir bezle kapatın.
  * Krem, yağ veya losyon sürmeyin.
- Kesinlikle kapları ağzına kadar doldurmayın ve sıvının taşmasını önlemek için, ağız kısmı dip kısmından daha geniş olan bir kap kullanın. Ağız kısmı dar olan şişeler, aşırı ısındıklarında patlayabilirler.
- Bebeğe vermeden önce her zaman bebek mamasının veya sütün sıcaklığını kontrol edin.
- Şişe aşırı ısındığında patlayabileceğinden, kesinlikle şişeyi emzikle birlikte ısıtmayın.

9. Elektrik fişine zarar vermemeye dikkat edin.
- Elektrik kablosunu veya fişi suyun içine sokmayın ve elektrik fişini sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Elektrik kablosu veya fiş hasar gördüğünde, bu cihazı çalıştırmayın.

10. Kapağı açarken, fırından bir kol uzunluğu kadar uzak durun.
Sebebi: Çıkan sıcak hava veya buhar yanmalara sebep olabilir.

11. Fırının iç kısmını temiz tutun.
Sebebi: Fırının duvarlarına veya yüzeyine yapışan yemek atıkları veya yağlar boyanın hasar görmesine ve fırının performansının düşmesine sebep olabilir.

12. Çalışma sırasında bir "klik" sesi duyulacaktır (özellikle çözme işlemi sırasında).
Sebebi: Elektrik güç çıkışı değiştiğinde, bu ses normaldir.

13. Mikrodalga boş çalıştığında, emniyet açısından güç otomatik olarak kesilecektir. 30 dakika kadar beklettikten sonra, fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

GÜVENLİKLE İLGİLİ ÖNEMLİ BİLGİLER

Pişme esnasında, atılabilir plastik kaplarda, kağıt veya diğer yanıcı maddelerin içinde ısınan veya pişen yiyeceğe arada bir bakmalısınız.

ÖNEMLİ

Kesinlikle çocukların fırını kullanmalarına veya fırınla oynamalarına izin verilmemelidir. Veya, fırın kullanılırken çocukların fırına yaklaşmalarına müsaade edilmemelidir. Çocukları ilgilendiren cisimler, fırının üst tarafında saklanmamalı veya gizlenmemelidir.

UYARI:

Kapak veya kapak contaları hasar gördüğünde, yetkili bir kişi tarafından onarılmadan fırın kullanılmamalıdır.

UYARI:

Mikro dalga enerjisinin yayılımına karşı koruma sağlayan kapağın sökülmesini içeren bakım veya onarım işlemleri sadece yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

UYARI:

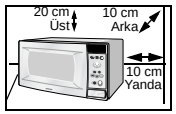
Patlayabileceklerinden sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır.

UYARI:

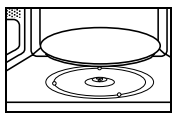
Sadece emniyetli bir şekilde kullanabilecek ve yanlış kullanım sonucu meydana gelebilecek tehlikeleri anlayabilecek talimatları verdikten sonra çocukların kendi başlarına fırını kullanmalarına izin verin.

Mikro Dalga Fırının Kurulumu

Fırını düz ve ağrılığını taşıyacak kadar sağlam bir yere yerleştirin.



1. Fırını kurarken, yeterli havalandırma için arka ve yanlarda en az 10 cm ve üst tarafta 20 cm boşluk bırakın.



2. Fırının içindeki her türlü ambalaj malzemesini çıkarın. Silindir halkasýný ve döner tablayý yerleþtirin. Döner tablanýn düzgün bir þekilde dönüp dönmediðini kontrol edin.

3. Fırın, fiş prize yetişecek şekilde yerleştirilmelidir.

☛ Fırın ısınacağından ve otomatik olarak kapanacağından, havalandırma deliklerini kapatmayın. Yeterince soğuyuncaya kadar çalışmayacaktır.

☛ Güvenliğiniz için, fişi 3 uçlu, 230 Volt, 50Hz, AC topraklanmış bir prize takın. Elektrik fişi hasar gördüğünde, özel bir kablo ile değiştirilmelidir (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410,SAMIL SP- 106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Değiştirmek için, yerel bayinize danışın. İSRAİL'in elektrik kablosu PENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 ve NİJERYA, GANA, KENYA ve BİRLEŞİK ARAP EMİRLİKLERİ'nin kablosu PENCON(UD13A1) dır.

☛ Mikro dalga fırını, sıradan bir fırın veya radyatör gibi sıcak yada rutubetli ortamlara yerleştirmeyin. Fırının elektrik besleme değerlerine dikkat edilmeli ve kullanılan uzatma kablosu, fırınla birlikte verilen elektrik kablosu ile aynı standartta olmalıdır. Mikro dalga fırını ilk defa kullanmadan önce, iç tarafını ve kapak contasını ıslak bir bezle silin.

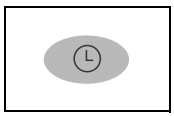
Saat ayarı (M1630N)

TR

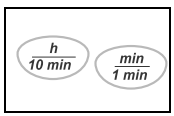
Fırının dahili bir saati var. Saat, 24 veya 12 saat sisteminde görüntülenebilir. Aşağıdaki durumlarda saati ayarlamalısınız:

- ***Mikro dalga fırını ilk kurduğunuzda***
- ***Elektrik kesintisinden sonra***

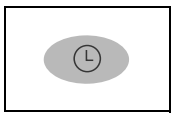
✉ Kış ve yaz saat ayarlamasına geçişlerde saati ayarlamayı unutmayın..



1. Saati 24 saat sisteminde görüntülemek için 🕒 düğmesine bir defa basın.
Saati 12 saat sisteminde görüntülemek için 🕒 düğmesine iki defa basın.



2. **Saati**, **h** düğmesi ile ve dakikayı **min** düğmesiyle ayarlayın.



3. Doğru saat ekranda göründüğü zaman, (*) düğmesine tekrar basarak saati çalıştırın.
Sonuç: Mikro dalga fırını kullanmadığınız zaman, doğru saat görünür.

TR

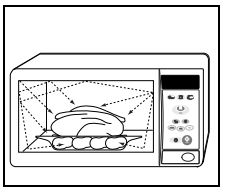
Mikro Dalga Fırının Çalışması

Mikrodagalar, yüksek frekanslı elektromanyetik dalgalardır; ortaya çıkan enerji, rengini veya şeklini değiştirmeden yiyeceğin pişirilmesini yada ısıtılmasını sağlar.

Mikro dalga fırını aşağıdaki amaçlar için kullanabilirsiniz:

- ***Çözme***
- ***Hızlı ısıtma***
- ***Pişirme***

Pişme İşlemi



1. Magnetron tarafından yaratılan mikrodalgalar, yiyecek döner tablanın üzerinde döndükçe eşit şekilde dağılır. Böylece yiyecek eşit şekilde pişer.
2. Mikrodalgalar yaklaşık 2.5 cm derinliğe kadar yiyecek tarafından emilirler. Isı, yiyecek içinde dağılırken pişme işlemi devam eder.
3. Pişme süreleri tabağa ve yiyeceğin özelliğine göre değişir:
   - Miktar ve yoğunluk
   - İçerdiği su miktarı
   - İlk sıcaklık (soğutulup soğutulmadığı)

☛ Yiyeceğin ortası ısı dağılımı ile ısındığından, yiyecek fırından çıkarıldıktan sonra bile pişme işlemi devam eder. Aşağıdaki durumlar için, tarifte ve bu kılavuzda belirtilen bekleme sürelerine uyulmalıdır:

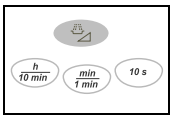
- Yiyeceğin ortasının pişmesi için
- Yiyecek sıcaklığının her tarafta eşit olması için

Fırının Düzgün Çalışma Kontrolü

Aşağıdaki basit işlem, fırınınızın her zaman düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol etmenizi sağlar.

İlk önce, döner tablanın üzerine bir su dolusu kap koyun. Kapağı kapatın.

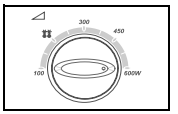
Model : M1630N



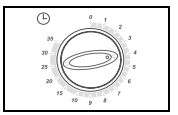
1. düğmesine basın ve 1min düğmesine gerektiği kadar basarak zamanı 4-5 dakikaya ayarlayın.

2. düğmesine basın.
   Sonuç: Fırın suyu 4-5 dakika kadar ısıtır.
   Daha sonra su kaynamalıdır.

Model : M1610N



1. **PİŞİRME GÜÇ** düğmesini çevirerek güç seviyesini maksimum konumuna ayarlayın.



2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek zamanı 4-5 dakikaya ayarlayın.

✉ Fırının fişi uygun bir prize takılmalıdır. Döner tabla, fırındaki yerinde olmalıdır. Maksimum dışındaki bir güç seviyesi kullanılırsa, suyun kaynaması daha uzun zaman alabilir.

Şüpheniz Olduğunda veya Bir Sorun Meydana Geldiğinde Yapılması Gerekenler

Aşağıda belirtilen sorunlardan biriyle karşılaştığınızda, belirtilen işlemleri yapın.

- Bu normaldir.
  - Fırının içinde buğulanmanın meydana gelmesi.
  - Kapağın tarafında ve dış muhafazadan hava üflenmesi
  - Kapağın terafında ve dış muhafazadan ışık yansıması.
  - Kapak ve havalandırma delikleri etrafında buhar kaçması.

- ◇ düğmesine bastığınızda fırın çalışmıyor. .(M1630N)
  - Kapak tamamen kapalı mı?

- **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirdiğini]zde fırın çalışmıyor. (M1610N)
  - Kapak tamamen kapalı mı?

- Yiyecek hiç pişmiyor.
  - Zamanlayıcı doğru ayarlandı mı ve/veya ◇ düğmesine mi basıldı? (M1630N)
  - Zamanlayıcıyı doğru ayarladınız mı? (M1610N)
  - Kapak kapalı mı?
  - Elektrik devresine aşırı yük bindirilmesi, sigortanın atmasına veya devre kesicinin aktif hale gelmesine mi sebep oldu?

- Yiyecek ya çok yada az pişiyor.
  - Yiyeceğin türüne uygun pişme süresi ayarlandı mı?
  - Uygun bir güç seviyesi mi seçildi?

- Fırının içinden kıvılcım veya çatırdama sesi geliyor
  - Metal süslemeli bir tabak mı kullanıldı?
  - Fırının içinde bir çatal veya diğer metal kaplar mı bırakıldı?
  - Alüminyum folyo, iç duvarlara çok mu yakın?

- Fırın, radyo veya televizyon yayınında parazite neden oluyor.
  - Fırın çalışırken, radyo ve televizyon yayınında hafif parazit olabilir. Bu normaldir. Bu sorunu çözmek için, fırını televizyon, radyo e antenlerden uzağa yerleştirin.
  - Fırının mikro işlemcisi tarafından parazit algılandığında, gösterge sıfırlanabilir. Bu sorunu çözmek için, fişi prizden çekin ve tekrar takın. Zamanı sıfırlayın. (M1630N)

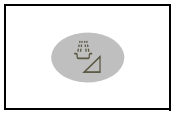
✉ Eğer yukarıdaki işlemleri sorunu çözmezse, yerel bayiye veya SAMSUNG satış sonrası servis merkezine danışın.

Pişirme/Isıtma

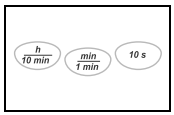
TR

Aşağıdaki işlemler, yiyeceğin nasıl pişireceğinizi veya ısıtacağınızı gösterir. Yiyeceği fırına koyduktan sonra, ayrılmadan önce her zaman pişme ayarlarını kontrol edin.
İlk önce, yiyeceği döner tablanın ortasına koyun. Kapağı kapatın.

Model : M1630N



1. düğmesine basın.
Sonuç: 600 W (maksimum pişme gücü) göstergeleri görünür: düğmesine bir daha basarak, görüntülenen güç değerine (wat) karşılık gelen güç seviyesini seçin. Güç seviyesi tablosuna bakın.



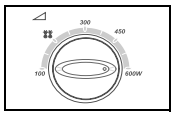
2. **10min**, **1min** ve **10s** düğmelerine gerektiği kadar basarak pi°irme süresini ayarlayın.

3. ◇ düğmesine basın. .
Sonuç: Fırın lambası yanar ve döner tabla dönmeye başlar. Yiyecek pişirilmeye başlar ve pişme işlemi tamamlandığında, fırın dört kez öter.

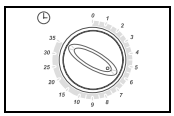
☛ Mikrodalga fırını, **boşken** açmayın.

✉ Maksimum güçte (600W) bir yiyeceği kısa bir süre ısıtmak istediğinizde, her 30 saniyelik pişme süresi için **+30s** düğmesine bir defa basın.

Model : M1610N



1. **PİŞİRME GÜÇ** düğmesini çevirerek güç seviyesini maksimum konumuna ayarlayın.
(MAKSÝMUM GÜÇ : 600 W)



2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek zamanı ayarlayın.
Sonuç: Fırın lambası yanar ve döner tabla dönmeye başlar.

☛ Mikrodalga fırını, **boşken** açmayın.

✉ Pişme işlemi sırasında **PİŞİRME GÜÇ** düğmesini çevirerek güç seviyesini değiştirebilirsiniz.

TR

Güç Seviyeleri

Aşağıdaki seviyelerden birisini seçebilirsiniz...

Güç Seviyesi	Çýkýþ
YÜKSEK	600 W
NORMAL- YÜKSEK	450 W
NORMAL	300 W
ÇÖZME ( )	180 W
ISITMA	100 W

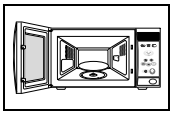
✉ Yüksek güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi kısalmalıdır.

✉ Düşük güç seviyesini seçtiğinizde, pişme süresi artmalıdır.

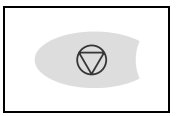
Pişirme İşleminin Durdurulması

Yiyeceği kontrol etmek için, istediğiniz zaman fırını durdurabilirsiniz.

Model : M1630N



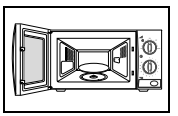
1. Geçici olarak durdurmak için:
Kapaðý açýn.
Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme işlemini yeniden başlatmak için, kapağı kapatın ve ⏀ düğmesine bir daha basın.



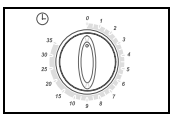
2. Tamamen durdurmak için:
⏚ düðmesine basýn.
Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme ayarlarını iptal etmek isterseniz **Cancel** (⏚) düğmesine tekrar basın.

☛ Cancel (⏚) düğmesine basarak, başlamadan önce de istediğiniz ayarlamayı iptal edebilirsiniz.

Model : M1610N



1. Geçici olarak durdurmak için:
Kapaðý açýn.
Sonuç: Pişme işlemi durur. Pişme işlemini yeniden başlatmak için, kapağı kapatın.



2. Tamamen durdurmak için:
ZAMANLAYICI düðmesini "0" konumuna çevirin.

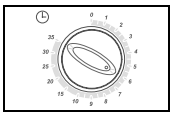
Pişme süresinin ayarlanması

Model : M1630N

Eklenecek her 30 saniye için +30s düğmesine bir kez basarak pişme süresini artırabilirsiniz.

Eklenecek her 30 saniye için **+30s** düğmesine bir kez basın.

Model : M1610N



ZAMANLAYICI düğmesini çevirerek kalan pişme süresini ayarlayın.

Hızlı Isıtma Özelliğinin Kullanılması (M1630N)

Hızlı ısıtma özelliği ile, pişme süresi otomatik olarak ayarlanır ve ◇ düğmesine basmanıza gerek yoktur. Uygun Hızlı Isıtma düğmesine gerektiği kadar basarak porsiyon sayısını ayarlayın.

Ilk önce, yiyeceği döner tablanın ortasına koyun ve kapağı kapatın.

İstediğiniz **Hızlı Isıtma** düğmesine gerektiği kadar basın.

Sonuç: İPişme işlemi iki saniye sonra başlar. Pişme işlemi bittiğinde:

1) Fırın dört kez öter.
2) Hatırlatıcı sinyal 3 kez ötecektir (dakikada bir kez).
3) O anki zaman tekrar görüntülenir.

Örneğin: Bir fincan kahveyi ısıtmak için ☕ düğmesine bir defa basın. Aşağıdaki tabloya bakın.

✉ Sadece mikro dalga karşı emniyeti olan kapları kullanın.

TR

TR

Hızlı Isıtma Ayarları (M1630N)

Aşağıdaki tablo çeşitli Hızlı Isıtma Programlarını, miktarları, bekleme sürelerini ve uygun tavsiyeleri sunmaktadır.

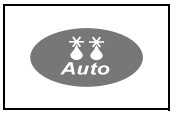
Tipi	Ebatı	Bekleme süresi	Tavsiyeler
Hazır yiyecek (soğuk)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Seramik bir tabağa koyun ve mikro dalga jelatin kağıdı ile örtün. Bu program, 3 çeşitten oluşan yiyecekler için uygundur (örneğin; soslu et, sebze ve patates, pilav yada makarna gibi yardımcı yiyecek).
İçecekler (oda sıcaklığındaki kahve, süt, çay, su)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1- 2 min.	Seramik bir fincana dökün ve kapağını kapatmadan ısıtın. Fincanı (150 ml) veya kabı (250 ml) döner tablanın ortasına yerleştirin. Bekleme süresinden önce ve sonra, dikkatlice karıştırın.
Hazýr yiyecek (Donmuş)	300 - 350 g 400 - 450 g	4 min.	Donmuş hazır yiyeceği alın ve tabağın mikro dalgaya uygun olup olmadığını kontrol edin. Hazır yiyeceğin üzerindeki kılıfı delin. Donmuş hazır yiyeceği fırına koyun. Bu program, 3 çeşitten oluşan donmuş hazır yiyecekler için uygundur (örneğin; soslu et, sebze ve patates, pilav yada makarna gibi yardımcı yiyecek).

Otomatik Çözme Özelliğinin Kullanılması (M1630N)

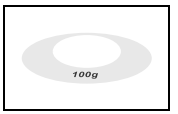
Otomatik Çözme Özelliği et, tavuk ve balığı çözmenizi sağlar.
Çözme süresi ve güç seviyesi otomatik olarak ayarlanır.
Sadece programı ve ağırlığı seçin.

✉ Sadece mikro dalga emniyeti olan kapları kullanın.

Ilk önce, donmuş yiyeceği döner tablanın ortasına koyun ve kapağı kapatın.



1. **Auto**(⁑) düğmesine basın.
Sonuç: Şu simge görünür:(⁑)



100g düðmesine basarak yiyeceðin aðýrlýðý seçin. Maksimum 1500 g'a kadar ayarlamak mümkündür.

1. ⏀ düğmesine basın.
Sonuç:

- Çözme işlemi başlar.
- Fırın, işlemin yarısında öterek yiyeceği çevirmenizi hatırlatır.
- Çözme işlemini bitirmek için ⏀ düğmesine bir daha basın.

✉ Yiyecekleri Manuel Olarak da çözebilirsiniz. Bunun için, 180W'lık bir güç seviyeli mikrodalga pişirme/ısıtma fonksiyonunu seçin. Detaylar için sayfa 9'daki "Pişirme/Isıtma" kısmına bakın.

Otomatik Çözme Ayarları (M1630N)

Çözme işleminden önce, bütün ambalaj malzemelerini çıkarın. Donmuş yiyeceği döner tablanın üstüne koyun.

Fırın öttüğünde yiyeceği ters çevirin.

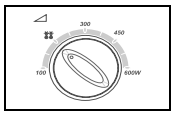
Otomatik Çözme işlemi tamamlandıktan sonra, belirtilen süre kadar bekleyin.

Yiyecek türü	Porsiyon	Bekleme süresi	Tavsiye
Et	200-1500g	20-60 min	Kenarları alüminyum folyo ile kapatın.
Tavuk	200-1500g	20-60 min	Fırın öttüğünde yiyeceği ters çevirin.
Balık	200-1500g	20-50 min	

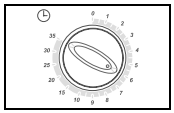
✉ Yiyeceği manuel olarak çözmek istediğinizde, 180W'lık bir güç seviyeli çözme fonksiyonunu kullanın. Manuel çözme ve çözme süresi ile ilgili detaylar için sayfa 19'e bakın.

Yiyeceklerin Manuel Olarak Çözülmesi (M1610N)

Çözme Özelliği et, tavuk ve balığı çözmenizi sağlar. İlk önce, donmuş yiyeceği döner tablanın ortasına koyun ve kapağı kapatın.



1. **PİŞİRME GÜÇ** düğmesini 180W ( ) konumuna çevirin.



2. **ZAMANLAYICI** düğmesini çevirerek uygun süreyi seçin.
   Sonuç: Çözme işlemi başlar.

✉ Sadece mikro dalga emniyeti olan kapları kullanın.

TR

Çok Kademeli Pişirme (M1630N)

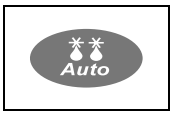
TR

Mikro dalga fırınınız, yiyecekleri üç kademede pişirecek şekilde programlanabilir.

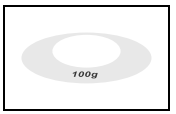
Örneğin; Her kademeden sonra fırını yeniden ayarlamadan, çözme işleminden sonra yiyeceği pişirmek isteyebilirsiniz. 500 g balığı üç kademede çözebilir ve pişirebilirsiniz:

- ***Çözme***
- ***Pişirme I***
- ***Pişirme II***

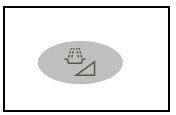
✉ İki ve üç çok kademeli pişirme arasından seçim yapabilirsiniz.
✉ Üç kademeyi seçtiğinizde, ilk kademe çözme işlemi olmalıdır.
✉ Son kademeyi ayarlamadan ◇ düğmesine basmayın.



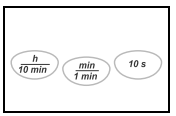
1. **Auto**( ) düğmesine basın.



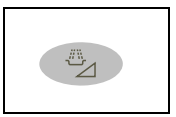
2. **100g** düğmesine geektiği kadar basarak ağırlığı ayarlayın (örneğin; 500 g).



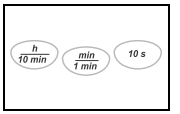
3. düğmesine basın.
Mikro dalga modu (I) :
; Gerekirse, düğmesine tekrar bir veya daha fazla kez basarak güç seviyesini ayarlayın. (Örnekte 600W)



4. **10min**, **1min** ve **10s** düğmelerine gerektiği kadar basarak pişme süresini ayarlayın (örnekte 4 dakika).



5. düğmesine basın.
Mikro dalga modu (II):
; Gerekirse, düğmesine tekrar bir veya daha fazla kez basarak güç seviyesini ayarlayın. (Örnekte 450W)



6. **10min**, **1min** ve **10s** düğmelerine gerektiği kadar basarak piºme süresini ayarlayın (örnekte 5 dakika)

7. ◇ düğmesine basın.
Sonuç: Üç mod (çözme ve pişirme (I, II)) birbiri ardına seçilir. Seçtiğiniz çözme moduna göre fırın, işlemin ortasında öterek yiyeceği ters çevirmenizi hatırlatabilir.
◆ Pişme işlemi bittiğinde fırın dört kez öter.

Pişirme Tabağı Rehberi

TR

Yiyecekleri mikro dalga fırında pişirmek için, mikro dalgalar yansımadan veya kullanılan kap tarafından emilmeden yiyeceğe nüfuz etmelidir.

Bu yüzden, pişirme kabı seçerken dikkatli olunmalıdır. Eğer pişme kabı mikro dalga emniyetli ise, endişelenmenize gerek yoktur. Aşağıdaki tablo değişik pişme kaplarını listeler ve mikro dalga fırında nasıl kullanılmaları gerektiğini belirtir.

Pişme kabı	Mikro dalga emniyeti	Açıklamalar
Alüminyum folyo	✓ ✗	Bazı kısımları aşırı pişirmeye karşı korumak için, az miktarlarda kullanılabilir. Folyo, fırının duvarlarına çok yaklaştırıldığında veya çok fazla folyo kullanıldığında kıvılcımlar meydana gelebilir.
Kızartma tabağı	✓	Sekiz dakikadan fazla ısıtmayın.
Porselen ve çanak	✓	Metal süslemeyle sislenmediği takdirde porselen, fırınlanmış çömlek ve kemik porselen genellikle uygundur.
Atılabilir polyester mukavva tabaklar	✓	Bazı donmuş yiyecekler, bu tabaklarda ambalajlanır.
Hazır yiyecek ambalajı		
• Polistiren kaplar	✓	Yiyecekleri ısıtmak için kullanılabilir. Aşırı ısıtma, polistiren maddesinin erimesine sebep olabilir.
• Kağıt ambalaj veya gazete	✗	Yangına sebep olabilir.
• Yeniden dönüştürülebilir kağıt veya metal süsleme	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Cam		
• Fırın/masada kullanılan cam kaplar	✓	Metal süsleme ile süslenmediği takdirde kullanılabilir.
• İnce cam	✓	Yiyecekleri veya sıvıları ısıtmak için kullanılabilir. Aniden ısıtıldığında ince cam kırılabilir veya çatlayabilir.
• Cam şişeler	✓	Kapağı açmalısınız. Sadece ısıtma için uygundur.
Metal		
• Tabaklar	✗	Kıvılcımlara veya yangına sebep olabilir.
• Dondurucu poşet ipi	✗	
Kağıt		
• Tabak, fincan, peçete ve mutfak kağıdı	✓	Kısa pişirme süreleri ve ısıtma için. Aynı zamanda fazla nemi de emer.
• Geri dönüştürülebilir kağıt	✗	Kıvılcımlara sebep olabilir.
Plastik		
• Kaplar	✓	Özellikle, ısıya karşı dirençli termoplastik ise. Bazı diğer plastik kablar, yüksek sıcaklıklarda bükülebilir veya rengi bozulabilir. Melamin plastik kullanmayın.
• Jelatin kağıdı	✓	Nemi muhafaza etmek için kullanılabilir. Yiyeceğe temas etmemelidir. Sıcak buhar çıkacağından, kağıdı kaldırırken dikkatli olun.
• Dondurucu poşeti	✓ ✗	Sadece kaynatılabilir veya fırında kullanılmaya uygun değilse. Hava geçirmelidir. Gerekirse, bir çatalla delin.
Yağlı kağıt	✓	Nemi muhafaza etmek ve dağılmaları önlemek için kullanılabilir.

Pişirme Rehberi

MİKRO DALGALAR

Mikro dalga enerjisi yiyeceğe nüfuz ederek, yiyeceğin suyu, yağı ve şekeri tarafından çekilir ve emilir.
Mikrodalgalar, yiyeceğin içindeki moleküllerin hızlı hareket etmesine sebep olur. Moleküllerin bu hızlı hareketi, sürtünme yaratır ve bunun sonucunda oluşan ısının yiyeceğin pişirmesini sağlar.

PİŞİRME

Mikro dalga ile pişirme için uygun kaplar :

Maksimum etkinlik için, pişirme kapları mikro dalga enerjisinin içinden geçmesine izin vermelidir. Mikro dalgalar parlanmaz çelik, alüminyum ve bakır gibi metal cisimler tarafından yansıtılır fakat seramik, cam, porselen, plastik kağıt ve ahşap cisimlerden geçebilir. Bu yüzden, yiyecekler kesinlikle metal kaplarda pişirilmemelidir.

Mikro dalga ile pişirme için uygun yiyecekler :

Taze veya dondurulmuş sebze, meyve, makarna, nohut, fasulye, balık ve et dahil bir çok yiyecek mikro dalga ile pişirlmeye uygundur. Sos, krema, çorba, pudding, reçel ve turşu gibi yiyecekler de mikro dalga fırında pişirilebilir. Genel olarak, mikro dalga ile pişirme, normalde ocakta pişirilebilecek bütün yiyecekler için idealdir. Örneğin çikolata veya yağ eritmek (İpuçları ve teknikler kısmına bakın.)

Pişirme sırasında yiyeceğin ağzını kapatma

Buharlaşan su yükselerek pişirme işlemine katkı sağladığından, pişirme sırasında yiyeceklerin ağzının kapatılması çok önemlidir. Yiyecekler iki şekilde kapatılabilir: Örneğin; bir seramik tabak, plastik kapak veya mikro dalga jelatin kağıdı ile.

Bekleme süreleri

Pişme işlemi bittikten sonra, yiyeceğin içindeki sıcaklığın eşit dağılması için bekleme süresi önemlidir.

Dondurulmuş sebzelerin Pişme Rehberi

Kapaklı bir uygun cam kap kullanın. En kısa süreyi kullanarak, kapağı kapalı bir şekilde pişirin. İstediğiniz sonucu elde etmek için pişirmeye devam edin.
Pişirme sırasında iki defa, piştikten sonra bir defa karıştırın. Piştikten sonra tuz, baharat veya yağı ilave edin. Bekleme süresince kapağı kapalı tutun.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dak.)	Bekleme Süresi (dak.)	Talimatlar
Ispanak	150g	600W	5 - 6	2 - 3	1 kaşık soğuk su ilave edin.
Karnabahar	300g	600W	9 - 10	2 - 3	1 kaşık soğuk su ilave edin.
Fasulye	300g	600W	7½ - 8½	2 - 3	1 kaşık soğuk su ilave edin.
Yeşikl fasulye	300g	600W	8½ - 9½	2 - 3	1 kaşık soğuk su ilave edin.
Karışık Sebzeler (havuç/fasulye/ mısır)	300g	600W	7½ - 8½	2 - 3	1 kaşık soğuk su ilave edin.
Karışık Sebzeler (Çin tarzı)	300g	600W	8½ - 9½	2 - 3	1 kaşık soğuk su ilave edin.

Pişirme Rehberi (Devamı)

ISITMA

Mikro dalga fırınınız, sıradan ocaklardan çok daha kısa bir sürede yiyeceği ısıtacaktır.
Referans olarak sonraki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın. Tablodaki süreler, +18 ~ +20°C oda sıcaklığındaki sıvılarve +5 ~ +7°C sıcaklığındaki soğuk bir yiyecek baz alınarak verilmiştir.

Hazırlama ve örtme

Aşırı piştiklerinden ve yiyeceğin ortası pişmeden kuruduklarından, büyük parça et gibi iri parçaları ısıtmaktan kaçının. Küçük parçaları ısıtmak daha kolay olacaktır.

Güç seviyeleri ve karıştırma

Bazı yiyecekler 600 W güç kullanılarak ısıtıldığı halde, diğerleri 450 W ve hatta 300 W güç kullanılarak ısıtılmalıdır.
Bilgi için tablolara bakın. Yiyecek hassas, çok fazla veya çok hızlı ısınıyorsa genelde, düşük güç seviyelerini kullanarak yiyeceği ısıtmak daha iyidir (örneğin; meyvalı pasta).

En iyi sonuç için, ısıtma işlemi sırasında iyice karıştırın veya ters çevirin. Mümkünse, servis yapmadan önce bir daha karıştırın.

Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken dikkatli olun. Sıvıların kaynamalarını ve olası yanmaları önlemek için, ısıtma işleminden önce, sonra veya ısıtma işlemi sırasında karıştırın. Bekleme süresi esnasında, sıvıları fırında tutun. Sıvıların içinde plastik bir kaşık veya cam bir çubuk koymanızı tavsiye ederiz. Yiyeceği aşırı ısıtmaktan (ve bu yüzden bozulmasından) kaçının. Pişirme süresinin tahmin edilmesini ve gerekirse, ekstra süre ilave edilmesini tavsiye ederiz.

Isıtma ve bekleme süreleri

Yiyeceği ilk defa ısıtırken, ileride referans olması için, ısıtma süresinin not edilmesinde fayda var.

Yiyeceğin, iyice ısındığından emin olun.

Sıcaklığın dengelenmesi için, ısıtma işleminden sonra kısa bir süre bekleyin. Tabloda başka süre tavsiye edilmedikçe, ısıtma işleminden sonra önerilen bekleme süresi 2-4 dakika'dır.

Sıvıları ve bebek mamalarını ısıtırken dikkatli olun. Güvenlik talimatları bölümüne de bakın.

SIVILARIN ISITILMASI

Sıcaklığın dengelenmesi için, fırın kapatıldıktan sonra her zaman en az 20 saniye bekleyin. Isıtma sırasında gerekirse karıştırın ancak ısındıktan sonra karıştırma işlemini mutlaka yapın. Gecikmeli kaynamayı ve olası taşmayı önlemek için, içeceklerin içine bir kaşık koymalısınız ve ısıtma öncesinde, esnasında ve sonrasında içeceği karıştırmalısınız.

BEBEK YİYECEKLERİNİN ISITILMASI

BEBEK YİYECEKLERİ:

Yiyeceði, çukur bir seramik kaba boþaltýn. Plastik bir kapakla kapatýn. Isýndýktan sonra iyice karýþtýrýn. Bebeðe vermeden önce 2-3 dakika bekleyin. Tekrar karýþtýrýn ve sýcaklýðý kontrol edin. Tavsiye edilen sýcaklýk : 30-40°C arasý.

BEBEK SÜTÜ:

Sütü, temiz bir cam þiþeye dökün. Aðzýný kapatmadan ýsýtýn. Þiþe aþýrý ýsýndýðýnda patlayabileceðinden, kesinlikle þiþeyi emzikle birlikte ýsýtmayýn. Bekleme süresinden önce iyice karýþtýrýn ve bebeðe vermeden önce bir daha karýþtýrýn. Bebeðe vermeden önce her zaman bebek mamasýnýn veya sütün sýcaklýðýný kontrol edin. Tavsiye edilen sýcaklýk : 37°C.

AÇIKLAMA:

Yanmalarý önlemek için bebek yiyecekleri, verilmeden önce dikkatli kontrol edilmelidir.

Referans olarak sonraki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ýsýtma sürelerini kullanýn.

Bebek Maması ve Sütünün Isıtılması

Referans olarak sonraki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ysytma sürelerini kullanyn.

Yiyecek türü	Porsi-yon	Güç	Süre (dak.)	Bekleme Süresi (dak.)	Talimatlar
Bebek yiyeceği (Sebze + et)	190g	600W	30 sec.	2 - 3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltyn. Kapapağı kapatarak pişirin. Pişme süresi sonunda karıştırın. 2 -3 dakika bekleyin.Servis yapmadan önce, iyice karyştyryn ve sycaklyğyny dikkatlice kontrol edin.
Bebek maması (tane + süt + meyve)	190g	600W	20 sec.	2 - 3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltın. Kapapağy kapatarak pişirin.Pişme süresi sonunda karyştyryn. 2 -3 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce, iyice karıştırın ve sıcaklığıny dikkatlice kontrol edin.
Bebek Sütü	100ml	300W	30-40 sec.	2 - 3	Karıştırın veya çalkalayın ve temiz bir cam şişeye dökün. Döner tablanın üzerine yerleştirin. Kapapağını kapatmadan pişirin. İyice çalkalayın ve en az 2 dakika bekleyin. Servis yapmadan önce, iyice çalkalayın ve sıcaklığıny dikkatlice kontrol edin.

TR

Sıvıları ve Yiyecekleri Isıtma

Referans olarak sonraki sayfada bulunan tablodaki güç seviyelerini ve ısıtma sürelerini kullanın.

Yiyecek türü	Porsiyon	Güç	Süre (dak.)	Bekleme Süresi (dak.)	Talimatlar
İçecekler (oda sıcaklığındaki kahve, süt, çay, su)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	600W	1½ - 2 2½ - 3	1 - 2	Seramik bir fincana dökün ve kapağyny kapatmadan ysytyn. Fincanı (150 ml) veya kabı (250 ml) döner tablanın ortasına yerleştirin. Bekleme süresinden önce ve sonra, dikkatlice karyştyryn.
Çorba (soğuk)	250g 450g	600W	3½ - 4 5½ - 6	2 - 3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltyn. Plastik bir kapakla kapatyn.Isyndyktan sonra iyice karyştyryn. Servis yapmadan önce bir daha karıştırın.
Haşlama (soğuk)	350g	600W	5½ - 6½	2 - 3	Yiyeceği, çukur bir seramik kaba boşaltyn. Plastik bir kapakla kapatın. Isıtma sırasında arada bir karıştırın ve bekleme ve servis işleminden önce tekrar karıştırın.
Soslu hamur işi (soğuk)	350g	600W	4½ - 5½	3	Hamur işi yiyeceği (örneğin; spageti veya erişte) düz bir seramik kaba koyun.Mikro dalga jelatin kağıdı ile kaplayın. Servis yapmadan önce karıştırın.
Doldurulmuş soslu hamur işi (soğuk)	350g	600W	5½ - 6½	3	Yiyeceği, (örmeğin, mantı, makarna) çukur bir seramik kaba boşaltın. Plastik bir kapakla kapatyn. Isytma syrasynda arada bir karyştyryn ve bekleme ve servis işleminden önce tekrar karyştyryn.
Diğer yiyecekler (soğuk)	350g 450g	600W	5 - 6 6 - 7	3	2-3 çeşitten oluşan soğuk yiyeceği seramik bir kaba koyun Mikro dalga jelatin kağıdı ile kaplayın.
Hazır Yiyecek (Donmuş)	350g 450g	600W	11½-12½ 13 - 14	4	Dondurulmuş hazır yiyecekle (-18°C) doldurulmuş tabağı, döner tablanın üstüne yerleştirin. Isıttıktan sonra 4 dakika bekleyin.

Pişirme Rehberi (devamı)

ÇÖZME İŞLEMİ

Mikro dalgalar, yiyecekleri çözmek için mükemmel bir yoldur. Mikro dalgalar donmuş yiyeceği yavaşça ve kısa bir süre içinde çözerler. Bu, beklenmedik misafirlerin aniden gelmesi durumunda büyük avantaj sağlar.

Dondurulmuş tavuk, pişirilmeden önce iyice çözülmelidir. İplikleri çözün ve çözülen suyun tahliye olması için ambalaj malzemesini açın.

Donmuş yiyeceği, kapağı olmayan bir tabağa koyun. Yan yatırın, çözülen suyu sıvıyı tahliye edin ve en kısa zamanda sakatatı temizleyin.
Isınmadığından emin olmak için arada bir kontrol edin. Donmuş yiyeceğin küçük ve ince parçaları ısınmaya başladığında, çözme işlemi sırasında çok küçük alüminyum folyo parçaları ile sarılabilir.

Tavuğun dış yüzeyi ısınmaya başladığında, çözme işlemini durdurun ve devam etmeden önce 20 dakika bekletin.
Tamamen çözülmesi için balık, et ve tavuğu beklemeye bırakın. Çözme işleminin tamamalanması için gerekli bekleme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına bağlıdır. Aşağydaki tabloya bakyn.

İpucu: Düz yiyecekler, kalın olanlardan daha iyi çözülürler ve miktarın az olması, çok olana göre daha az zaman gerektirir. Yiyecekleri dondurmadan ve çözmeden önce bu ipucunu hatırlayın.

-18 ile - 20 °C arasındaki dondurulmuş bir yiyeceği çözmek için, aşağıdaki tabloyu rehber olarak kullanın.

Bütün dondurulmuş yiyecekler, çözme güç seviyesi (180 W, ⁑) kullanılarak çözülmelidir..

Yiyecek türü	Porsiyon	Süre (dak.)	Bekleme Süresi (dak.)	Talimatlar
Et				
Biftek	500g	10-12	5-20	Eti, düz bir seramik kaba yerleştirin. İnce kenarlary alüminyum folyo ile kaplayın. Çözme işleminin yarısında, eti ters çevirin.
Domuz eti	300g	6-6½		
Tavuk				
Tavuk parçalarý	500 g (2 pcs)	10-12	15-40	İlk önce tavuk parçalarını, deri tarafı aşağı gelecek şekilde ve bütün tavukta ise, göğüs tarafı aşağı gelecek şekilde düz bir seramik kaba yerleştirin. Kanat ve kenar gibi ince kısımları alüminyum folyo ile kaplayın. Çözme işleminin yarısında, eti ters çevirin.
Bütün tavuk	900g	24 26		
Balık				
Balýk fileto	250g (2 pcs)	6-7	5-25	Dondurulmuş balığı, düz bir seramik kabın ortasına yerleştirin. İnce kısımları, kalın kısımların altına yerleştirin. İnce kenarları alüminyum folyo ile kaplayın. Çözme işleminin yarısında, ters çevirin.
	400g (4 pcs)	9-10		
Meyve				
Ekmek	250g	5½-6½	5-10	Meyveyi düz, yuvarlak bir cama kaba (büyük) dağıtın.
Sandviç ekmeği				
(her biri 50 g)	2 pcs	2-2½	5-10	Sandviç ekmeklerini yuvarlak bir şekilde veya ekmeği yatay bir şekilde peçete kağıdına sararak döner tablanın ortasına yerleştirin.
Tost/Sandviç	4 pcs	3-4		
Alman ekmeði	250g	3½ -4½		
(buðday + çavdar unu)	500g	8-10		
Kek				
Elmalý kek	250 g (2 pcs)	4-5	10-20	Çözme işleminin yarısında, ters çevirin. Kekleri yan yana dizerek döner tablanın üzerine yerleştirin (ters çevirmeyin).
Kremalý kek	200 g (2 pcs)	2-4		

TR

Pişirme Rehberi (devamı)

ÖZEL İPUÇLARI

YAĞ ERİTME
50 g yağı, küçük derin bir cam tabağa koyun. Plastik bir kapakla kapatın.
600 W güç konumunu kullanarak 40-50 saniye ısıtın ve yağ eriyinceye kadar iyice karıştırın.

ÇİKOLATA ERİTME
100 g çikolatayı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
450W güç seviyesini kullanarak, çikolata eriyinceye kadar 3-5 dakika ısıtın.
Eritme sırasında bir veya iki kez ısıtın. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın.

KRİSTAL BALI ERİTME
20 g kristal balı, küçük derin bir cam tabağa koyun.
300 W güç konumunu kullanarak, bal eriyinceye kadar 20-30 saniye ısıtın.

JELATİNİ ERİTME
Kuru jelatin kağıtlarını (10 g) 5 dakika kadar soğuk suda tutun.
Suyu süzülmüş jelatini, küçük bir cam kaba koyun.
300 W güç konumunu kullanarak 1 dakika kadar ısıtın.
Erittikten sonra karıştırın.

PUDRA/KREMANIN PİŞİRİLMESİ (KEK VE PASTA İÇİN)
Kremayı (yaklaşık 14 g) 40 g şeker ve 250 ml soğuk su ile karıştırın.
Kapağını kapatmadan, pudra/krema saydamlaşıncaya kadar 600 W güç konumunu kullanarak 5-6 dakika kadar pişirin. Pişirme sırasında iki kez karıştırın.
Pişirdikten hemen sonra kekin üzerine dökün.

REÇEL YAPMA
600 g meyveyi (örneğin; küçük taneli meyve karışımı), kapağı olan uygun bir cam kaba koyun. 300 g şeker ekleyin ve iyice karıştırın.
Kapağı kapatarak, 600 W güç konumunda 12-14 dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez karıştırın. Hemen sonra, kapaklı küçük reçel kutularına boşaltın. Kapağı 5 dakika kadar kapalı tutun.

PUDİNG YAPMA
Üreticinin talimatlarını takip ederek puding tozunu şeker ve sütle (500 ml) karıştırın ve iyice karışmasını sağlayın. Kapakly bir uygun cam kap kullanyn.
Kapağy kapatarak, 600 W güç konumunda 7-8 dakika pişirin.
Pişirme sırasında birkaç kez iyice karıştırın.

BADEM KAVURMA
30 g bademi, orta ölçekli seramik bir tabağa eşit şekilde dağıtın.
Kavurma sırasında, 600 W güç konumunu kullanarak 3½ - 4½ dakika kadar bir kaç kez karıştırın.
Fırında 2-3 dakika bekletin. Çıkarırken, fırın eldiveni kullanın.

Mikro Dalga Fyrynyn Temizlenmesi

Yağ ve yemek atıklarının birikmesini önlemek için, mikro dalga fırının aşağıdaki parçaları düzenli olarak temizlenmelidir.

- ***İç ve dıı yüzeyler***
- ***Kapak ve kapak menteşeleri***
- ***Döner tabla ve silindir halkaları***

☛ HER ZAMAN kapak menteşelerinin temiz olduğundan ve kapağın düzgün kapandığından emin olun.

☛ Fırının temiz tutulmaması, yüzeyin bozulmasına ve bunun sonucunda da cihazın performansının düşmesine ve tehlikelere sebep olabilir.

1. Dış yüzeyleri sıcak, sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.

2. İç yüzeylerdeki veya silindir halkası üzerindeki lekeleri veya kirleri sabunlu bir bezle temizleyin. Durulayıp kurutun.

3. Yapışmış yemek atıklarını yumuşatmak ve kokuları gidermek için, döner tablanın üstüne bir fincan inceltilmiş limon suyu yerleştirin ve maksimum güçte 10 dakika kadar ısıtın.

4. Gerekirse, bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun plakayı yıkayın.

✉ Havalandırma deliklerine su DÖKMEYİN. KESİNLİKLE aşındırıcı veya kimyasal maddeler kullanmayın. Kapak menteşelerini temizlerken aşağıdaki durumlara dikkat edin:
- Atıkların birikmediğinden
- Atıkların, kapağın düzgün kapanmasını engellemediğinden emin olun.

Mikrodalga Fyrynyn Muhafazasy ve Onarymy

Muhafaza veya fırının bakımı sırasında birkaç basit önlem alınmalıdır. Kapak ve menteşeler hasarlı ise, fırın kullanılmamalıdır:

- ***Kırık menteşe***
- ***Hasarlı conta***
- ***Hasarlı veya bükülmüş muhafaza***

Onarım işlemleri sadece yetkili bir mikro dalga fırın teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

☛ KESİNLİKLE dış kaplamayı fırından ayırmayın. Fırın arızalandığında ve servise gerek duyduğunda veya çalışmasında bir anormallik olduğundan şüphelendiğinizde:
- Elektrik fişini prizden çekin
- En yakın satış sonrası servis merkezi ile temasa geçin.

✉ Fırını geçici olarak muhafaza etmek istediğinizde, kuru ve temiz bir alan seçin.

Sebebi: Toz ve rutubet, fırının çalışan parçalarını olumsuz etkiler.

✉ Bu mikro dalga fırın ticari kullanım amacıyla tasarlanmamıştır.

Teknik özellikler

SAMSUNG, ürünlerini geliştirmek için her zaman çalışmaktadır. Bu nedenle teknik özellikler ve bu kullanım kılavuzu, haber verilmeden değiştirilebilir.

TR

Model	**M1630N /M1610N**
Güç kaynağı	230 V ~ 50 Hz
Güç tüketimi Mikro dalga	 950 W
Çıkış gücü	100 W / 600 W (IEC - 705)
Çalışma frekansı	2450 MHz
Magnetron	OM52S(31)
Soğutma biçimi	Soğutma fanı motoru
Dimensions (W x H x D) Dýþ Fýrýnýn içi	 460 x 247 x 336 mm : M1630N 460 x 247 x 347 mm : M1610N 290 x 189 x 312 mm
Hacim	17 Litre
Ağırlık Net	 10 kg yaklaşık

Not

Not

SAMSUNG ELECTRONICS

TÜRKİYE GENEL DİSTRİBÜTÖRÜ

FES

FES ELEKTRONİK ALETLER SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

Adres:
Yalı Köşkü Cad. Nuhbir Hanı No: 23
Kat: 3 34420 Sirkeci-İSTANBUL / TÜRKİYE